LOS SECRETOS DEL CHOCOLATE EXPLICADOS PASO A PASO

NÚMERO 1
FASCÍCULO QUINCENAL

CURSOS PRÁCTICOS

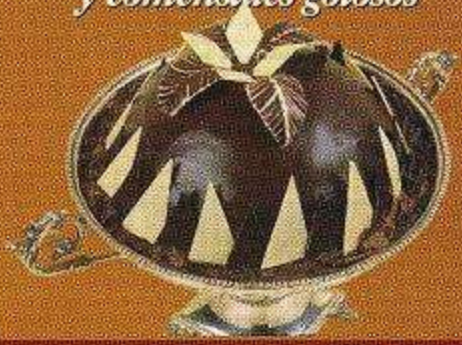
EDICIONES BIENVENIDAS

Chocolate artesanal

DELICIOSO BUDÍN HAMBURGUÉS
recubierto con chocolate, para compartir

9 789871 091065 02001
Argentina $ 5,90
ISBN Nº 987-1091-06-0

UNA BOMBA DE PLACER
Ideal para cumpleaños y comensales golosos



La fiesta del sabor

POSTRES, TORTAS, BOMBONES Y MOUSSES

LAS MÁS RICAS RECETAS EN ESTE CURSO IMPERDIBLE

EDICIONES BIENVENIDAS

YA ESTA EN TODOS LOS KIOSCOS DEL PAIS !

un especial de

Medialunas *y facturas*

para dejarse tentar

Sabrosas propuestas para disfrutar en el desayuno o por la tarde.

Croissants para degustar y rellenar. Medialunas de grasa.
Pan de leche. Porteños con crema pastelera.
Vigilantes, sacramentos... y muchas delicias más.
Recetas y técnicas básicas explicadas paso a paso,
para que el resultado sea un éxito.

CURSOS PRÁCTICOS | Ediciones **Bienvenidas**

Pastelería Artesanal 2002
Secretos de los Maestros Pasteleros

Ediciones Bienvenidas

Pídalo cada 14 días en su kiosco

Ediciones Bienvenidas

Chocolate artesanal

Creada y producida por DAUERN S.A.
Fascículo quincenal N° 1

DAUERN S.A.
Presidente: **Micael Baum**
Vicepresidente: **Norma B. Baum**
Director: **Dr. Alberto O. Sánchez**

Staff Editorial - Ediciones Bienvenidas
Director: **Micael Baum**
Editor: **Rodolfo J. Grieco**
Coordinación Editorial: **Ing. Fernando Roel**
Asesoramiento Técnico:
Andrés Mandalari y Mirta Biscardi
Circulación y Exportación: **Rodrigo Sánchez Brenta**
Publicidad: **Gisela M. Karaniauskas**
Contaduría: **Roberto González**
Diseño y Diagramación: **Fernando Martínez**
Redacción: **Josefina Licitra**
Corrección: **Vicente Vázquez**
Asistente Editorial: **Marina Garavaglia**
Fotografía: **Daniel Griot**
Producción Fotográfica: **Edith Souza**

Propietario: DAUERN S.A.
Av. Belgrano 367 - 6° Piso Capital Federal.
Tel. 4331-4586/87/88

Fotocromos e impresión:
Quebecor World Pilar S.A.
Parque Industrial Pilar - (1629) Pilar
Tel. (02322) 4-96590 - Fax (02322) 4-96584

Impresa en Argentina en Mayo de 2002
PRECIO DEL EJEMPLAR: **Argentina $ 3,90**

Distribución en Capital
Vaccaro Hnos. **Entre Ríos 919, 1er. Piso**
(1080) - Capital Federal. Tel. 4305-3854/3908

Distribución en Interior
D.I.S.A. **Pte. Luis Sáenz Peña 1832/6**
(1135) - Cap. Fed. Tel. 4305-0114/3160

Distribución en Chile
Distribuidora Alfa S.A. **Avda. Carlos Valdovinos N° 251 - Comuna**
San Joaquín - Santiago de Chile. Tel. 510-5400 / Fax 552-5256 - E-
mail: atencion_comercial@alfa.cl

Distribución en Colombia
Distribuidores Unidas S.A. **Transversal 93**
N° 52-03 - Santafé de Bogotá - Colombia
Tel. 413-9500 - E-mail: servcliente@disunidas.com.co

Distribución en México
Distribuidora Intermex S.A. de C.V. **Lucio Blanco N° 435,**
Col. San Juan Tlihuaca 02400 - México DF
Tel. 5230-9500 - Fax: 5352-8218
E-mail: msanche7@televisa.com.mx

Distribución en Paraguay
Kiospar. **Montevideo 425 c/ Estrella - Asunción.**
Tel. 498863 - E-mail: kiospar@hotmail.com

Distribución en Perú
Distribuidora Bolivariana S.A. **Av. República de Panamá 3635,**
Piso 2 - San Isidro, Lima - Perú. Tel. 441-2948
Fax: 442-9747 - E-mail: postmast@dibosa.com.pe

Distribución en Bolivia
Agencia Moderna Ltda. **Calle Gral. Acha E-0132**
Cochabamba - Bolivia. Tel.: 425-0074

Distribución en Venezuela
Distribuidora Continental S.A. **Final Av. San Martín,**
Edif. Bloque de Armas Caracas - Venezuela. Tel. 406-4111

Distribución en Uruguay
Rodesol S.A. **Ciudadela 1416 - Montevideo - Uruguay.**
Tel. 901-1184 E-mail: aespert@i.com.uy

Distribución en Ecuador
Disandes. **Cdla. La Garzota, Mz. 2 C.C. Plaza la Garzota Calle 7ma**
y Av. Agustín Freire (Esq.). Tel. 232862/271651/271644 - Guayaquil
E-mail: televisa@disandes.com.ec

Distribución en Panamá
Panamex. **Calle W y Calle 15 Parque Lefevre - Apartado 451 -**
Panamá 9 A Tel. 221-7015/221-7018 - Fax 221-8894
E-mail: panamex@sinfo.net

Distribución en Costa Rica
Agencia de Publicaciones de Costa Rica. **500 Sur y 100 Este de la Iglesia**
de Zapote - Apartado 67-100 San José - Costa Rica - Tel. 283-9383
Fax 283-8271 - E-mail: circulacion@agenciadepublicaciones.com

Distribución en El Salvador
Agencia de Publicaciones El Salvador. **Colonia Roma,**
Calle Amberes N° 173 San Salvador - El Salvador.
Tel. 298-1990 - Fax. 224-9275
E-mail: revista-agp@netcomsa.com

Distribución en Guatemala
Del. De La Rue Hnos. **9 Ave. 11-65 Zona 1 - Guatemala 01001 -**
Guatemala Tel. 232-1805/230-0464/230-0462
Fax 232-1842 - E-mail: delariva@delariva.com.gt

Distribución en República Dominicana
Distribuidora y Librería Amengual. **Av. 27 de Febrero N° 52,**
Edificio Ana Lucrecia - Apdo. 3008.
Tel. 566-4528 / 565-2359 - Fax. 565-2593 - Santo Domingo
E-mail: libreriaamengual@hotmail.com

Distribución en Honduras
Agencia de Publicaciones de Honduras. **Colonia El Country, contiguo**
a Conpacasa - Casa N° 1933 - Comayagüela, D.C., Honduras. Tel.
234-5006/234-5007 - Fax 234-3733

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación aun mencionando la fuente.

El título de "Curso Práctico Chocolate Artesanal" es una Marca Registrada de Dauern S.A. Queda hecho el depósito que marca la Ley 11.723

ISBN N° 987-1091-06-0
Copyright © DAUERN S.A.

Profesor Andrés Mandalari

Es posible crear un mundo de sabores con la única ayuda del chocolate. Barritas, confites, bombones, trufas, conejitos, huevos, árboles y casas, son apenas pequeñas muestras de la variedad de formas que este delicioso ingrediente puede adoptar. Para un agasajo, para las Pascuas, para la hora del té o simplemente para regalar en una fecha especial, estas delicias pueden sumar un nuevo punto a favor si están hechas en casa. Porque los productos industriales nada tienen que ver con el sabor irresistible de un chocolate artesanal. En este curso, quiero enseñarle a mezclar sabias dosis de imaginación y técnica, y lograr así un producto ideal para vender u obsequiar. Al principio, conoceremos a fondo las herramientas y los insumos necesarios para llevar a cabo la tarea. Y luego, sólo restará poner manos a la obra... y aprender a resistir la tentación.

¡Adelante!

En este número...

HISTORIA DE UN SABOR EXQUISITO
Una completa reseña desde los orígenes hasta nuestros días 4

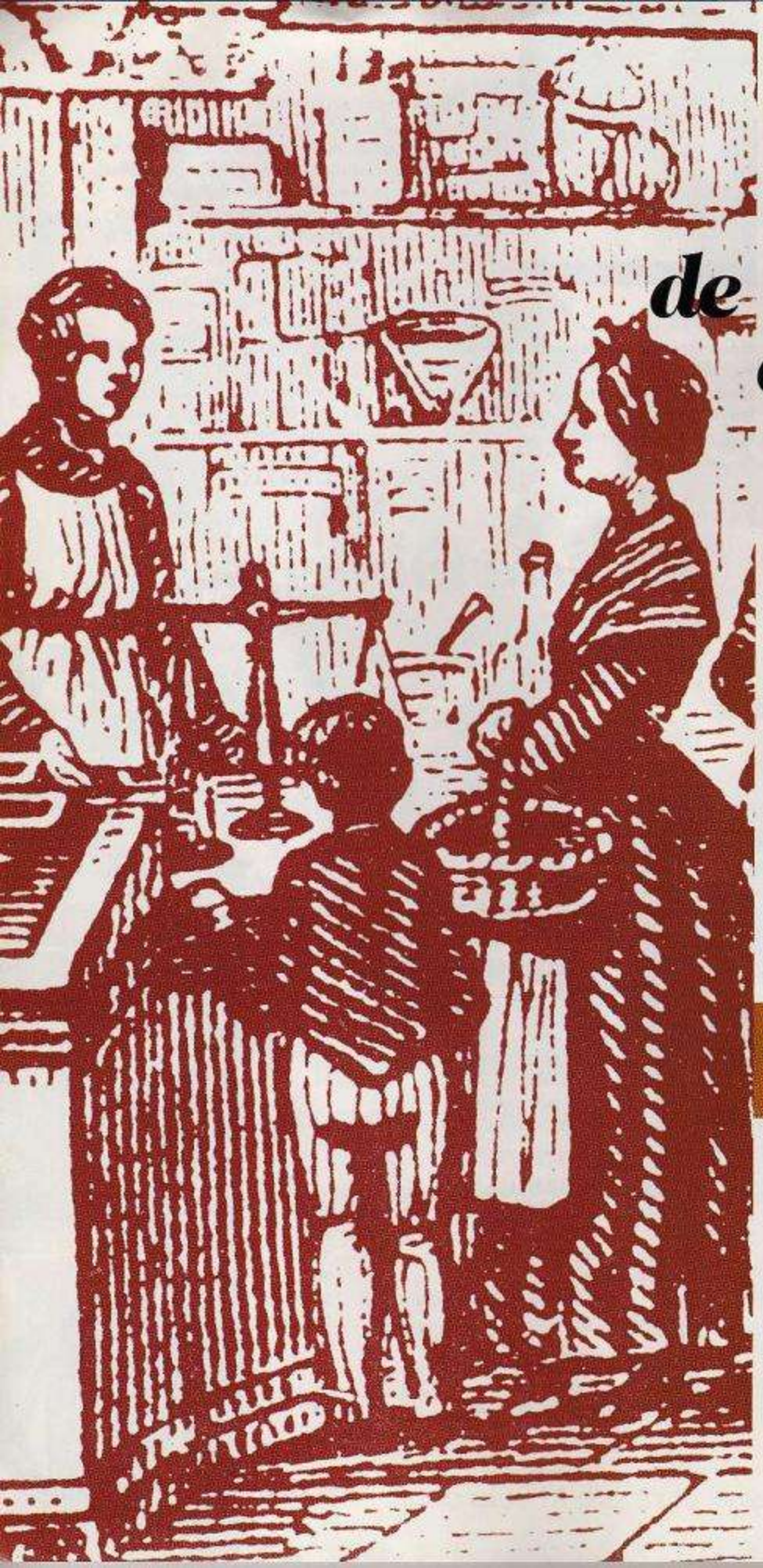
MATERIALES DE TRABAJO
Una amplia guía con los utensilios necesarios 6

EL TEMPLADO DEL CHOCOLATE
Templado a baño de María 9
Templado sobre mármol 10
Templado por baño de María inverso 11
Templado por sembrado 11

TECNICAS BÁSICAS
Viruta por espatulado 12
Viruta por raspado 12
Cómo realizar un árbol 13
Movimientos para el estirado de triángulos y rombos 14
Triángulos de chocolate blanco en placa siliconada (Silpat) 14
Hojas curvas 16

RECETAS BÁSICAS
Glasé real 18
Pasta de chocolate 19
Discos de pionono 19
Crema ganache 20
Crema de chocolate al dulce de leche 20
Budín hamburgués 22

LOS PROYECTOS
Bomba de chocolate 24
Bombones con dulce de leche 28
Budín hamburgués 31



Historia de un sabor exquisito

El chocolate no es un invento moderno. Nació y comenzó a consumirse entre las civilizaciones amerindias, y tardó muchos años en llegar a Europa. Conozca el origen y la evolución de una delicia que hoy –varios siglos después– está presente en festejos, aniversarios y también en nuestra vida cotidiana.

En tiempos precolombinos, el cacao era tan precioso como el oro. Se trataba –y se trata– de una pequeña semilla proveniente de un árbol cuyo fruto se da en vainas. Sin embargo, en América Central la civilización azteca utilizaba estos granitos insignificantes como moneda de cambio, y también como fuente alimenticia. Para ellos, el chocolate era la base de todo: por la mañana los hombres lo tomaban caliente con un trozo de chile; durante el resto del día lo bebían frío; y cuando llegaban del campo a primeras horas de la tarde cenaban un preparado a base de tor-

tillas de maíz, frijoles... y chocolate.

En cuanto a los mayas, le daban al cacao un alto valor religioso, ya que realizaban brebajes para sacrificios y ritos iniciativos. Después de las ceremonias tomaban tchocolatl –vino de cacao–, que consistía en una bebida fría, espumante y embriagadora, de la cual estaba prohibidísimo beber más de tres jarras. Además se bebía chorote –una mezcla de cacao y maíz– y chilatl, una preparación realizada con cacao, maíz y agua de lluvia.

No es de extrañar, entonces, que la población europea haya entrado en contacto con el cacao en tiempos de la colonización. La primera referencia que se conoce se dio en 1502, cuando un jefe indígena hondureño convidó a Cristóbal Colón con una extraña bebida: los aztecas habían usado las bayas para crear un trago de sabor amargo y picante que a los españoles les pareció muy desagradable. Pero el descubrimiento definitivo de este manjar por parte del mundo europeo se produjo recién en 1520, cuando los aztecas esperaban la llegada de su dios bienhechor Quetzalcoatl y para su desgracia recibieron a un tal Hernán Cortés. Cuando el conquistador desembarcó en las costas de Tabasco (México), el emperador Moctezuma lo recibió con una bebida llamada "tchocolatl" ("chocol" significa cacao, y "atl" agua), compuesta por una mezcla de cacao, maíz molido, vainilla, pimienta, guindilla y otras especias. Para los aztecas era deliciosa pero para los españoles no tanto. Los europeos, sin embargo, se acostumbraron a esa bebida porque no había mucho más para tomar.

Posteriormente, unas monjas de Oaxaca descubrieron que mezclando el cacao con azúcar, canela y anís el resultado era exquisito. Sólo faltaba un paso para que el chocolate llegara definitivamente a Europa, y ese paso se dio en 1528, cuando un monje llamado fray Aguilar –que había viajado a México con los conquistadores– envió el primer cacao, –junto con la receta del chocolate– a un abad que vivía en un monasterio de Aragón, España. Serían pues aquellos monjes los primeros en probar el chocolate en el Viejo Continente. Desde entonces, la pasión no cesó de expandirse. El chocolate arraigó rápidamente en España y en el resto de Europa, donde empezó a tomarse a la manera española (espeso, para mojar pan o pasteles) o a la francesa (con agua, batido espumoso y bebido rápidamente, que es como lo conocemos nosotros).

Pero aún faltaba un gran paso: transformar el chocolate en un producto no sólo bebible, sino también masticable. En 1826, Phillip Suchard comenzó a mezclar el chocolate con avellanas molidas. En 1842, el inglés John Cadbury fabricó por primera vez el chocolate para comer, mientras que Joseph Frey creó un nuevo producto –la manteca de cacao– y el primer chocolate en tableta, que además contenía licor. En 1875 Daniel Peter y Henri Nestlé inventaron el chocolate con leche. Desde entonces, esta delicia se convirtió en placer y alimento de primera necesidad, al punto de que conformó parte de la ración de emergencia de los soldados en la Primera y Segunda Guerra Mundial.

Hoy, por suerte, este sabor penetrante no se asocia con guerras ni con conquistas: el chocolate sólo es sinónimo de bienestar. Aunque los comercios están saturados de variantes industriales, nuestra idea es que usted conozca y elabore un producto puramente artesanal, y que dé rienda suelta a todas las variedades del placer. Sólo basta con dar vuelta la página y animarse a trabajar con paciencia e imaginación. ¿Qué está esperando? ■

>> | MATERIALES DE TRABAJO

Estos son los utensilios que utilizaremos a lo largo de las siete entregas de Chocolate. La mayoría resultarán familiares, pero hay también nuevos elementos con los que será necesario tomar contacto.
A la hora de cocinar, ninguno de ellos puede faltar en la mesada.

Batidor de mano.

Moldes de barquillos y tulipas (o canastitas).

Aro de acero inoxidable y molde rectangular.

TEXTURADOR
Se compra en papeleras, pinturerías y casas de dibujo. Este elemento se suele aplicar en pinturas, pero aquí se utiliza para imitar la textura de la madera sobre el chocolate.

Cortapasta.

Bol, cuchara o espátula de madera, rallador y tabla para picar.

PEINE Y ESPÁTULA DE PLASTICO

El peine se usa para marcar el chocolate o la crema. La espátula de plástico reemplaza a las espátulas de goma y sirve para alisar o retirar el excedente de chocolate).

Cuchara para esparcir confites.

Espátula triángulo.

Espátula larga.

Cómo hacer guías para corte

MATERIALES

- Bandeja de acero o aluminio de 15 cm ancho x 19,5 cm de largo x 12 cm de alto
- 2 listones de madera de 6,5 cm de largo x 1,8 cm de ancho x 1 cm de espesor
- 2 listones de 6,5 cm de ancho x 18 cm largo x 1 cm de espesor
- 1 listón de 3 cm de ancho x 18 cm de largo x 1 cm de espesor
- 2 listones de 3 cm de largo x 1,8 cm de ancho x 1 cm de espesor

ARMADO

Con adhesivo epoxi de dos componentes, pegar los pequeños sobre los listones más grandes, respetando el ancho y el largo de la bandeja de acero. De este modo se los puede usar como guías, evitando que se desplacen al realizar el corte.

>> | EL TEMPLADO

El éxito en la utilización del chocolate reside en su correcto templado. El error más común en el que incurre la mayoría, es confundir temple con temperatura templada. Por ese motivo, fracasan. Cuando el chocolate no está bien templado, se adhiere a los moldes y no se despega. Templar el chocolate es sencillo si seguimos paso a paso las indicaciones correctas.

La manteca de cacao y el templado

Para simplificar conceptos, debemos tener claro cuál es el comportamiento de la manteca de cacao y la función que cumple dentro del chocolate.
Esta materia grasa posee cuatro cristales, tres de ellos inestables, que funden aproximadamente a 18° C, 24° C y 28° C, y uno solo que es estable, que funde a 35° C.
Por consiguiente, para determinar qué es el temple del chocolate debemos saber que éste se logra por la mezcla íntima de todos los cristales de la manteca de cacao a una temperatura adecuada. El temple se produce en la medida que vamos enfriando el chocolate por debajo de los 35° C.
El cristal estable se irá enfriando envolviendo a los inestables y éstos, al llegar a la temperatura óptima, se mantendrán disueltos, permitiéndonos poder trabajar.

CONCLUSIÓN:
TEMPLE ES LA MEZCLA DE LOS COMPONENTES DEL CHOCOLATE A UNA TEMPERATURA ADECUADA.

NOTA
Para saber si lo que utilizamos es cobertura de chocolate o baño de repostería, debemos cortar un trozo y colocarlo sobre la lengua en contacto con el paladar sin hacer fricción. Si se disuelve con facilidad es cobertura de chocolate; de lo contrario, es baño.

Fundido a baño de María

ELEMENTOS A UTILIZAR

■ Recipiente con agua ■ Espátula de madera para mezclar el chocolate ■ 1 kilo de chocolate picado ■ Bol para el chocolate

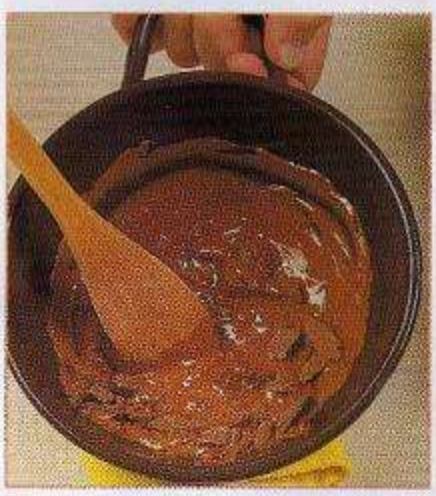
IMPORTANTE

Se debe trabajar con no menos de 1 kg de chocolate.

1. Colocar en un bol la cuarta parte del chocolate picado.

2. Hervir agua en una olla. Poner el bol dentro de la olla y revolver durante aproximadamente 4 minutos. En los chocolates claros, con leche y blanco se reduce el tiempo a 3 minutos.

3. Retirar del baño de María y agregar el resto del chocolate, poco a poco, fuera del fuego.



4. Revolver hasta que el chocolate presente algo de resistencia para disolverse.

5. A baño de María, revolver un minuto, retirar y repetir la operación de fundido fuera y dentro del baño de María las veces que sean necesarias, hasta lograr la disolución total del chocolate.

SUGERENCIA

Es recomendable bajar el fuego al mínimo y tapar el recipiente con agua cuando no se utiliza.

FUNDIDO EN MICROONDAS

1. Colocar 1 kg de chocolate dentro de un bol. No es preciso picarlo, puede ser en un bloque.

2. En microondas digitales, fundir al 50% de potencia durante 3 o 4 minutos.

3. Colocar 2 minutos más. Retirar y revolver. De ser necesario, seguir fundiendo de a 1 minuto por vez hasta lograr la total disolución.

■ En los microondas mecánicos, repetir los mismos tiempos en 400 W.

■ En microondas más antiguos, se procede del mismo modo utilizando los tiempos del baño de María.

Templado sobre mármol

Se utilizan los mismos elementos que para el fundido a baño de María. Además, una espátula triángulo de acero y otra más pequeña para hacer la prueba testigo.

◀ **1.** Volcar las tres cuartas partes del chocolate fundido sobre el mármol. Esparcirlo y mezclar con movimientos concéntricos para enfriarlo.

▶ **2.** Formar ondas con la espátula para verificar su consistencia cremosa.

◀ **3.** Levantar el chocolate colocándolo nuevamente en el bol.

▶ **4.** Antes de llevarlo nuevamente a baño de María, revolver fuera del fuego.

◀ **5.** Dejar reposar sobre el baño de María con el agua hirviendo, sin revolver, durante 5 segundos, y retirar.

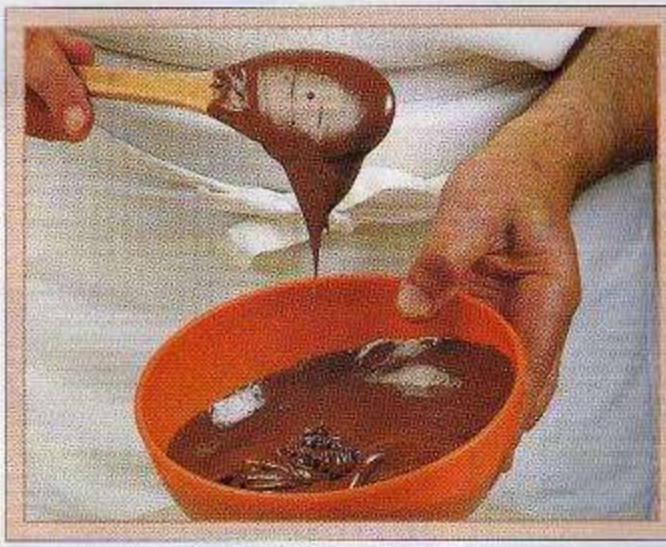
▶ **6.** Revolver para homogeneizar el chocolate.

MUY IMPORTANTE

PRUEBA TESTIGO: NUNCA DEBEMOS COMENZAR A TRABAJAR SIN REALIZARLA.

◀ **7. Untar la punta de una espátula y llevarla al frío de la heladera durante 3 o 4 minutos.**

▶ **8. Retirarla y hacer una leve presión con el pulgar, sin friccionar. Si el chocolate se mantiene firme, el temple se logró. Si por el contrario se derrite, seguir revolviendo y enfriando hasta lograr el punto.**



Templado por baño de María inverso

Colocar el bol con chocolate derretido dentro de un recipiente con agua fría. Revolver constantemente hasta lograr una consistencia cremosa. De ser necesario, cambiar el agua o agregarle cubitos de hielo.
Para recuperar la temperatura, actuar de la misma forma que en el templado sobre marmol.

Templado por sembrado

DATO
El temple del chocolate se mantiene, aproximadamente, entre 10 y 30 minutos, según la cantidad de chocolate y la temperatura ambiente.

1. Realizada la técnica de fundido a baño de María, agregar de a poco trozos de chocolate cobertura hasta lograr enfriarlo.

2. Apartar alguno de los trozos de chocolate que no se hayan fundido.

3. Para comprobar si la temperatura es correcta, utilizar un termómetro digital. Ésta debe estar entre 27° C y 29° C en verano y 29° C y 31° C en invierno.

IMPORTANTE
Cuando el chocolate comienza a endurecerse en las paredes del recipiente, significa que hay que recuperar nuevamente su temperatura. Para ello, sobre el recipiente de agua hirviendo, sin revolver, colocar el bol con el chocolate durante 3 segundos; retirar y revolver. Probar en la comisura del labio y, si está frío, seguir trabajando. En el microondas, se coloca durante 15 segundos al 50% de potencia.

PRUEBA DEL LABIO
Si no se dispone de termómetro digital, para verificar la temperatura, existe una forma tradicional que utilizan los profesionales, que consiste en probar el chocolate en el labio inferior o superior, apoyando la cuchara untada con el mismo durante 2 segundos. Debe sentirse frío, pero no helado.

Viruta por espatulado

INGREDIENTES Y MATERIALES

- Chocolate templado
- Espátula larga o cuchillo de borde liso
- Base de mármol
- Espátula triángulo

ZIGZAG

El corte de la masa de chocolate en forma de zigzag no es antojadizo: sirve para realizar virutas de chocolate de distinto ancho.

▲ **1.** Templar el chocolate y volcarlo sobre el mármol en pequeña cantidad. Extender con ayuda de la espátula, dejando una capa delgada de chocolate (1 mm o menos). Esperar que endurezca.

▲ **2.** Comenzar a hacer cortes para que toda la preparación quede separada en triángulos.

▲ **3.** Completar la tarea.

▲ **4.** Con la espátula triángulo, colocada en un ángulo de 45 grados, comenzar a levantar el chocolate desde un extremo hasta llegar al otro extremo (de modo que queden virutas).

▲ **5.** Continuar realizando la viruta, cuidando que el ancho de la misma sea de 3-4 cm.

Viruta por raspado

INGREDIENTES Y MATERIALES

- Barra de chocolate de cobertura
- Cuchilla filosa

COMO LA MADERA

Este tipo de viruta es muy liviano y tiene volumen. Guarda un aspecto muy agradable, ya que se forman tonalidades oscuras y claras, dando la sensación de que se trata de una viruta de madera.

▲ **1.** Apoyar el cuchillo en un ángulo de 90 grados y raspar para formar la viruta.

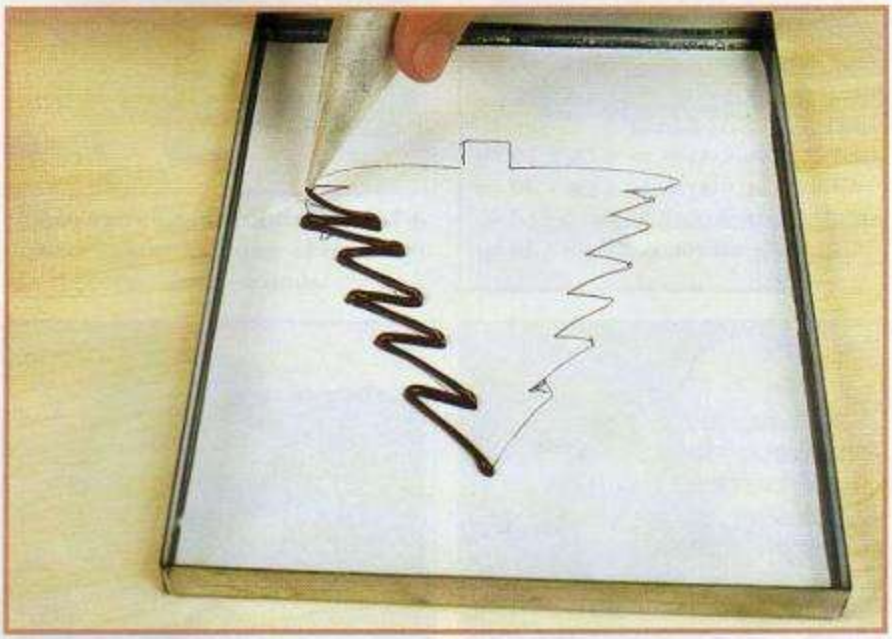
▲ **2.** Viruta terminada.

Cómo realizar un árbol

INGREDIENTES Y MATERIALES

- Chocolate templado
- Placa de acero o aluminio
- Papel manteca o apergaminado
- Cartucho de papel manteca o apergaminado

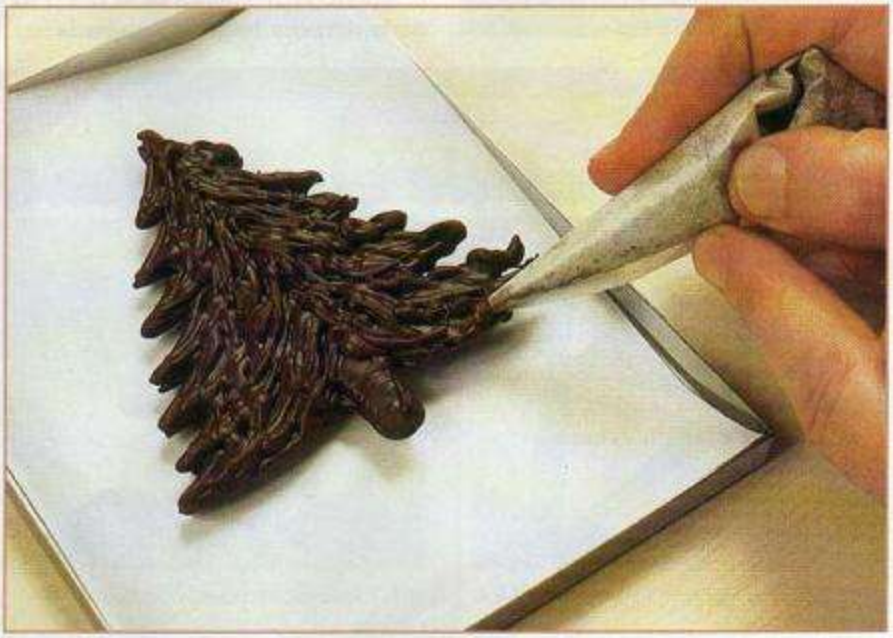
▲ **1.** Transferir el diseño al papel manteca. Colocar el papel sobre la placa de acero.



▲ **2.** Cargar un cartucho con chocolate templado, cortar la punta y marcar el contorno con el chocolate.

◀ **3.** Rellenar el diseño distribuyendo el chocolate en zigzag de los bordes hacia el centro. Así se forma el relieve de las ramas. Dejar secar bien.

▶ **4.** Una vez seco el chocolate, despegar, dar vuelta y repetir la técnica de relieve del otro lado.



Movimientos para el estirado de triángulos

INGREDIENTES Y MATERIALES

- Chocolate templado
- Papel manteca o apergaminado
- Espátula larga o cuchillo de borde liso
- Cutter

PARA LAS ALETAS:

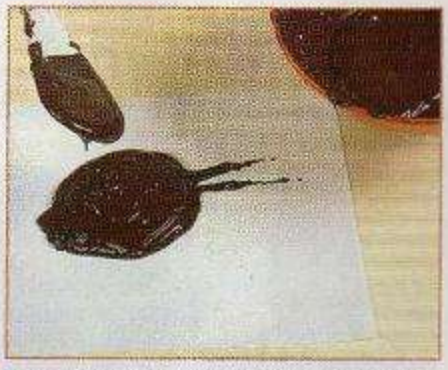
- 1 guía de cartón de 6 cm x 30 cm
- 1 guía de cartón de 4 cm x 30 cm

PARA LOS ROMBOS:

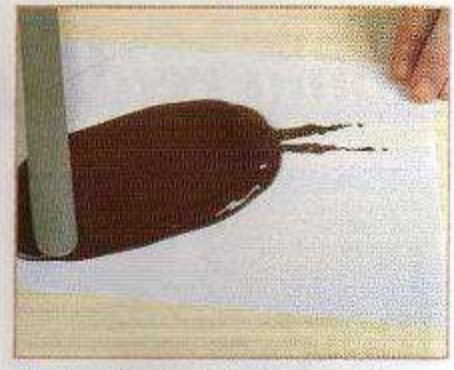
- 1 guía de cartón de 2,5 cm x 30 cm

IMPORTANTE

Usar siempre la punta de la espátula en un ángulo de 45 grados. Si se apoya el utensilio en forma plana, el chocolate desbordará la espátula.



▲ **1.** Volcar chocolate sobre el papel.



▲ **2.** Con la punta de la espátula, esparcir del centro hacia el ángulo superior derecho.

▲ **6.** Limpiar el excedente de chocolate sobre el bol. El quinto movimiento es de la derecha hacia la izquierda.

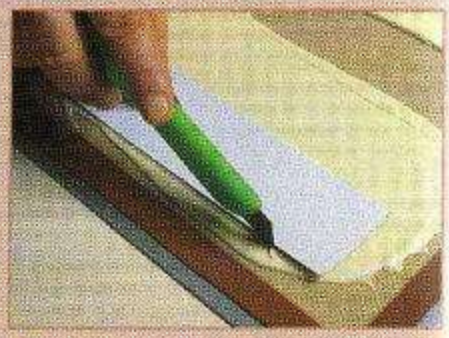
▲ **7.** El sexto, de la izquierda hacia la derecha. Retirar el excedente de la espátula.

Triángulos de chocolate blanco en placa

INGREDIENTES Y MATERIALES

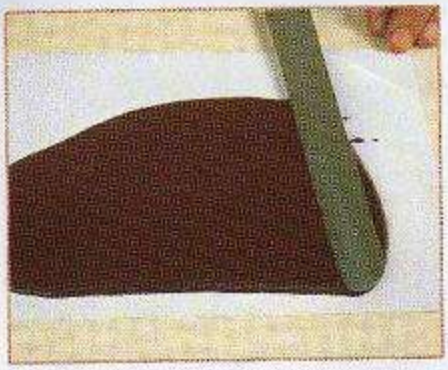
- Chocolate blanco templado
- Placa siliconada
- Espátula larga o cuchillo de borde liso
- Cutter
- Guías de cartón

▲ **1.** Esparcir el chocolate y dejar enfriar un poco.



▲ **2.** Aplicar las guías para el corte horizontal.

(aletas) y rombos



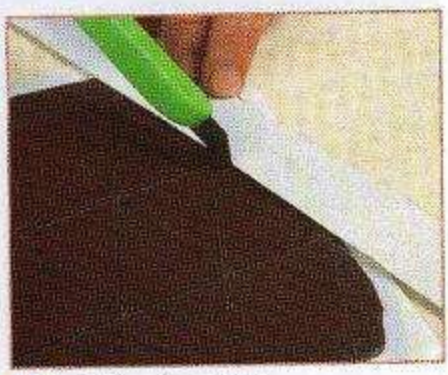
▲**3.** El segundo movimiento debe ser desde allí hasta el ángulo superior izquierdo.

▲**4.** El tercero, hasta el ángulo inferior izquierdo. Quitar el excedente de chocolate de la espátula.

▲**5.** El cuarto movimiento va hasta el ángulo inferior derecho.

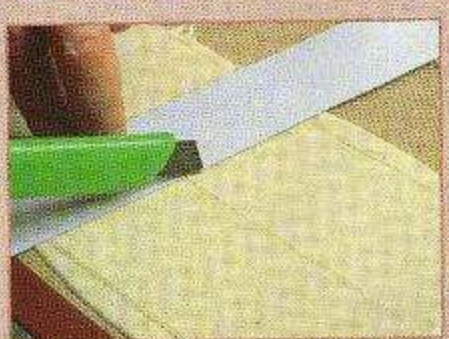
▲**8.** Tomar ambos extremos y sacudir suavemente para emparejar. Llevar al frío.

▲**9.** Antes de que endurezca demasiado, empezar a cortar. Utilizar las guías, tal como se ve en la foto, de modo que –en este caso– se formen rombos.

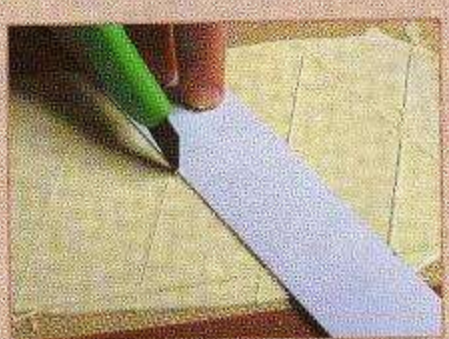


▲**10.** Aplicar las guías siguiendo el diseño de la foto, y así se formarán los triángulos.

siliconada (Silpat)



▲**3.** Volver a aplicar en forma oblicua y cortar.



▲**4.** Girar la guía para terminar de formar los triángulos (aletas). Volver a enfriar.

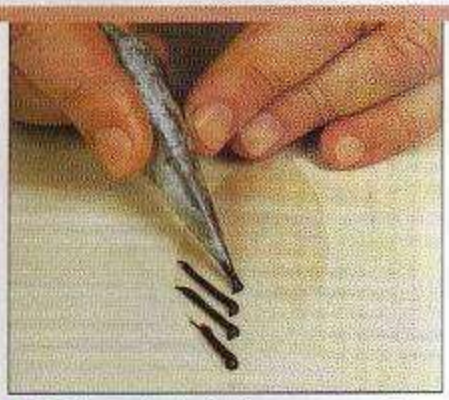
▲**5.** Cortar y despegar.

Hojas curvas

INGREDIENTES Y MATERIALES

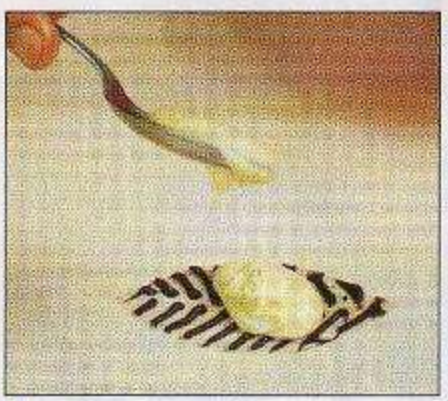
- Chocolate blanco templado
- Chocolate oscuro templado
- Cartón en forma de hoja
- Espátula larga o cuchillo de borde liso
- Faja de acetato
- Tijera
- Cartucho de papel manteca o apergaminado
- Molde de media caña
- Rectángulo de papel manteca o apergaminado (tamaño un poco mayor al molde de la hoja)

▲ **1.** Doblar la faja de acetato en seis. Sobre la superficie, transferir un diseño de hoja. Cortar siguiendo el contorno.



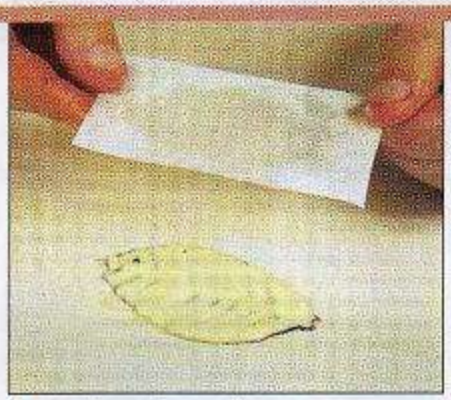
▲ **2** Colocar la hoja de acetato sobre la mesada. Cargar un cartucho con chocolate oscuro y cortar la punta. Comenzar a marcar las nervaduras.

◀ **3.** Terminar de marcarlas, cuidando que las nervaduras de uno y otro lado no se unan entre sí. Dejar algunos minutos en la heladera.

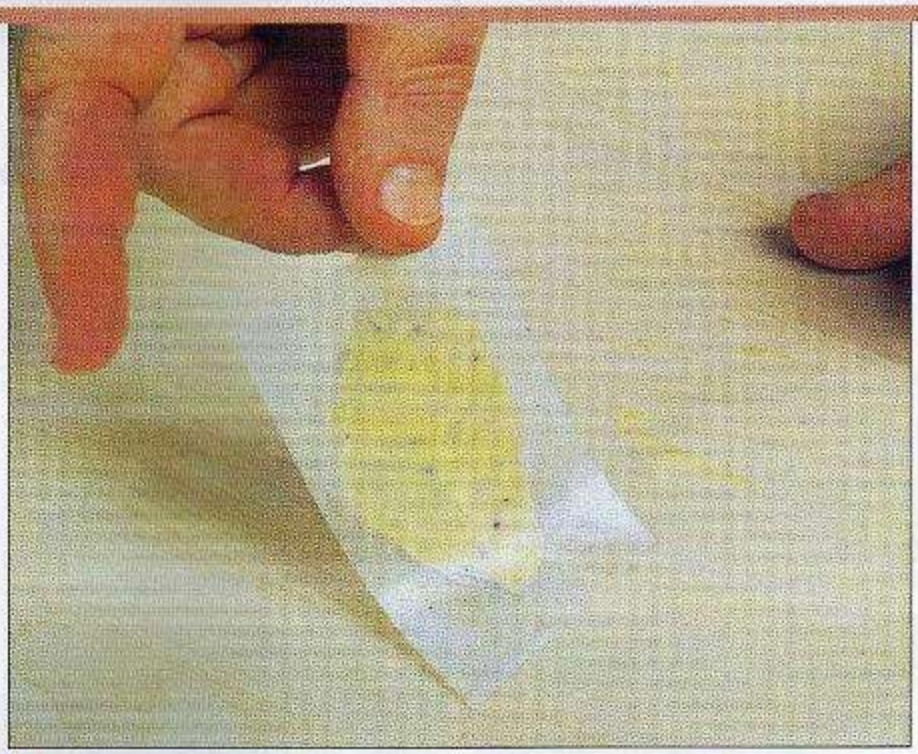


▲ **4.** Volcar el chocolate blanco.

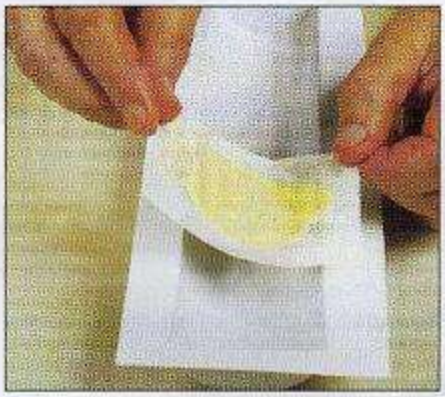
▲ **5.** Distribuir bien con ayuda del cuchillo. Como queda un excedente, hay que levantar la hoja (tomándola del papel que está en la base) y trasladarla a otra área que esté limpia.



▲ **6.** Aplicar el papel manteca.



▲ **7.** Aquí se ve el papel colocado.



▲ **8.** Colocar la hoja en la parte convexa de la media caña.

▲ **9.** Agregar más hojas hasta cubrir la superficie. Enfriar bien y retirar los papeles.

Glasé real

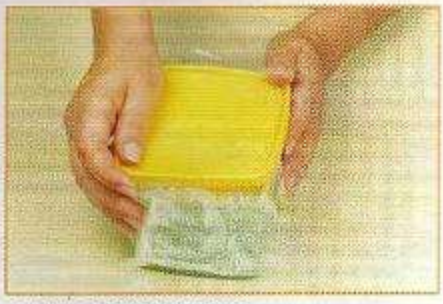
INGREDIENTES Y MATERIALES

- 1 clara de huevo
- 250 g de azúcar impalpable cernida
- Jugo de 1/2 limón colado o 1 cdita. (de café) de ácido acético o vinagre blanco
- Batidora eléctrica

▲ **1.** Mezclar la clara de huevo con un poco de azúcar impalpable.

▲ **1.** Verter el jugo de limón o el ácido acético y revolver.

▲ **3.** Mezclar la clara de huevo con un poco de azúcar impalpable.



ALMACENAMIENTO

Coloque el glasé en un recipiente con tapa hermética. Para mantenerlo en buen estado, ponga un nailon debajo de la tapa. Guarde el contenedor en la heladera. Es importante que permanezca bien cerrado para que no se seque y tape las boquillas.

CONSEJOS

- **Para que el glasé real quede bien esponjoso, prepárelo con la batidora eléctrica.**
- **Antes de utilizar un glasé real que fue almacenado, hay que batirlo un poco para eliminar todas las burbujas de aire. Utilice siempre un cuchillo de hoja lisa.**
- **Cuando el glasé tiene poco azúcar impalpable, luce demasiado brilloso y algo flojo; si, en cambio, posee mucho azúcar, puede resultar duro; para ablandarlo, agréguele unas gotitas de jugo de limón.**

PUNTOS DEL GLASÉ

- **LIVIANO:** Es el más brilloso de todos.
- **MEDIANO:** Es un poco más espeso y tiene poco brillo.
- **PÉTALO:** Tiene bastante cuerpo. Se usa para preparar flores porque es el único que impide que éstas se desarmen.

TEÑIDO

Para colorear el glasé, incorpórele una pizca de colorante vegetal. Controle la dosis, pues estos productos son muy concentrados.

BLANQUEADO

Con jugo de limón o ácido acético, el glasé luce blanco puro.

Pasta de chocolate

INGREDIENTES

- 100 g de chocolate blanco
- 220 g de fondant

▲ **1.** Fundir a baño de María o microondas 100 g de chocolate blanco. Incorporarle 220 g de fondant y mezclarlo.

▲ **2.** Colocar la preparación en una bolsita. Aplastar la mezcla y llevarla a la heladera por 20 minutos. Retirar del frío y amasarla para darle elasticidad. Conviene estirarla sobre fécula de maíz. En esta etapa se puede colorear.

- Cuando la pasta está recién hecha no debe amasarse mucho porque se pone arenosa y se corta.
- Se debe guardar fuera de la heladera en bolsa plástica o papel film. Antes de utilizarla, se deberá amasar.
- Si la pasta tiene mucha consistencia, agregarle un poco de fondant para darle elasticidad. Si por el contrario está muy blanda, incorporar chocolate blanco derretido. Dejar reposar y amasar nuevamente.

Disco de pionono (vainilla o chocolate)

INGREDIENTES Y MATERIALES

- Preparación para pionono
- Papel manteca o apergaminado
- Placa de horno
- Cuchillo de borde liso o espátula larga

PASO PREVIO

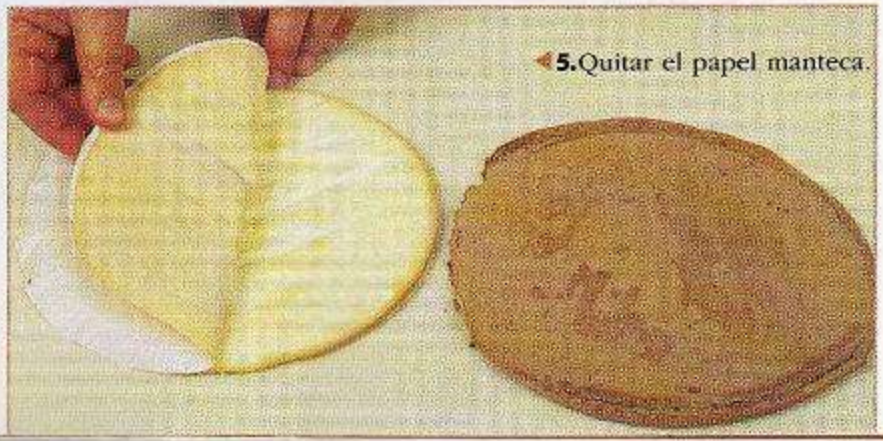
Repetir la preparación que se hizo para el pionono en plancha. Es decir: batir 4 huevos con 60 g de azúcar hasta alcanzar consistencia. Agregar 1 cucharada de miel. Luego, con movimientos envolventes, incorporar 60 g de harina y 10 g de polvo de cacao, si se hace el pionono de chocolate.

▲ **1.** Sobre el papel manteca, realizar tres círculos de 20 cm de diámetro. Encima, volcar la preparación de pionono.

▲ **2.** Esparcir hasta cubrir bien los círculos.

▲ **3.** Colocar sobre la placa y llevar al horno durante 5-7 minutos a una temperatura de 220 grados.

▲ **4.** Retirar y dejar enfriar.



◀ **5.** Quitar el papel manteca.

Crema ganache (con chocolate blanco

INGREDIENTES Y MATERIALES

- 130 g de chocolate blanco
- 130 g de chocolate oscuro
- 500 g de crema de leche
- 30 cm3 de licor de naranja
- 30 cm3 de whisky o coñac
- 100 g de azúcar
- Bol (de cualquier material)
- Batidor de mano
- Bol de plástico

▲ **1.** Unir la crema y el azúcar.

▲ **2.** Batir hasta superar apenas el punto medio.

▲ **6.** Batir hasta darle consistencia y textura uniforme.

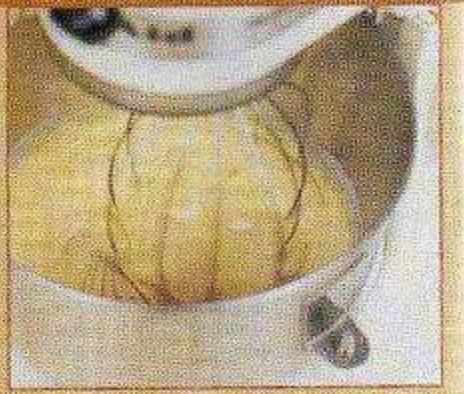
▲ **7.** Agregar el licor de naranja y mezclar.

Crema de chocolate al dulce de leche

INGREDIENTES Y MATERIALES

- 250 g de dulce de leche pastelero
- 500 ml de crema de leche
- 100 g de cobertura de chocolate derretido (caliente)
- Batidor de mano
- Batidora eléctrica
- Bol

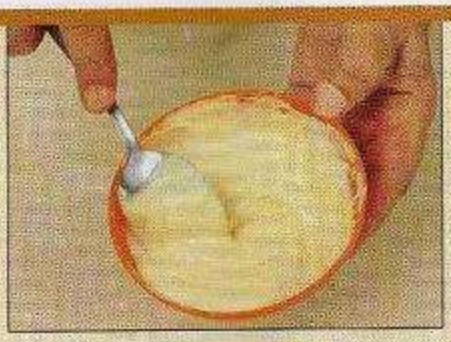
▲ **1.** Volcar el dulce de leche en un bol. Incorporar la crema.



▲ **2.** Batir hasta alcanzar el medio punto (es decir, que tenga poca consistencia).

oscuro)

▲**3.** Derretir el chocolate blanco en un microondas o a baño de María.



▲**4.** Mezclar bien para asegurar que la pasta quede lisa.

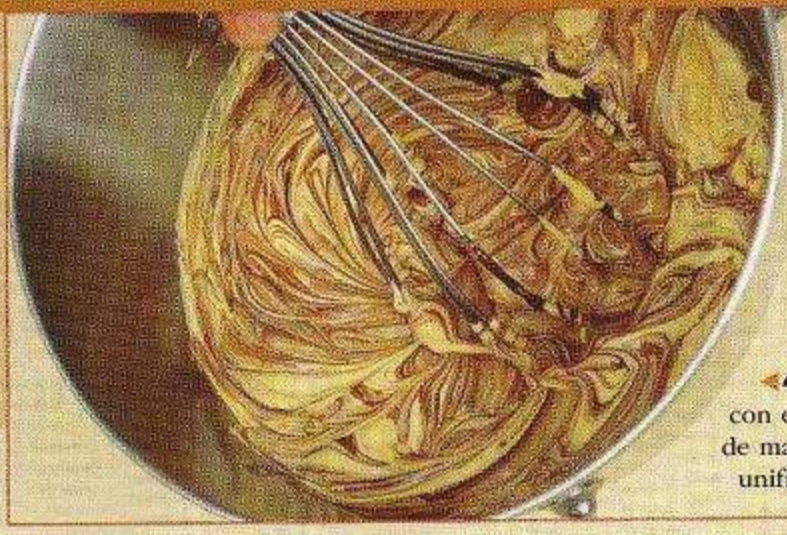
▲**5.** Volcar sobre la crema.

▲**8.** Repetir los cuatro pasos anteriores, pero esta vez con chocolate oscuro. Volcar el chocolate a la crema.

▲**9.** Mezclar bien con batidor de mano.

▲**10.** Incorporar el whisky y batir hasta homogeneizar.

▲**3.** Verter en un bol y agregar todo el chocolate derretido aún caliente.

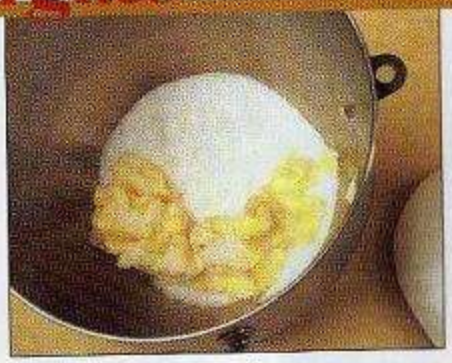


◄**4.** Mezclar con el batidor de mano hasta unificar bien.

Budín hamburgués

INGREDIENTES Y MATERIALES

- 200 g de manteca (a temperatura ambiente)
- 240 g de azúcar
- 2 huevos
- 120 cm3 de leche
- 100 g de chocolate semiamargo picado
- 300 g de harina
- 10 g de polvo de hornear
- 2 bols
- Batidora eléctrica
- 2 moldes de budín de 20 cm x 7 cm (aprox.)
- Palito de brochette
- Papel manteca o apergaminado
- Espátula

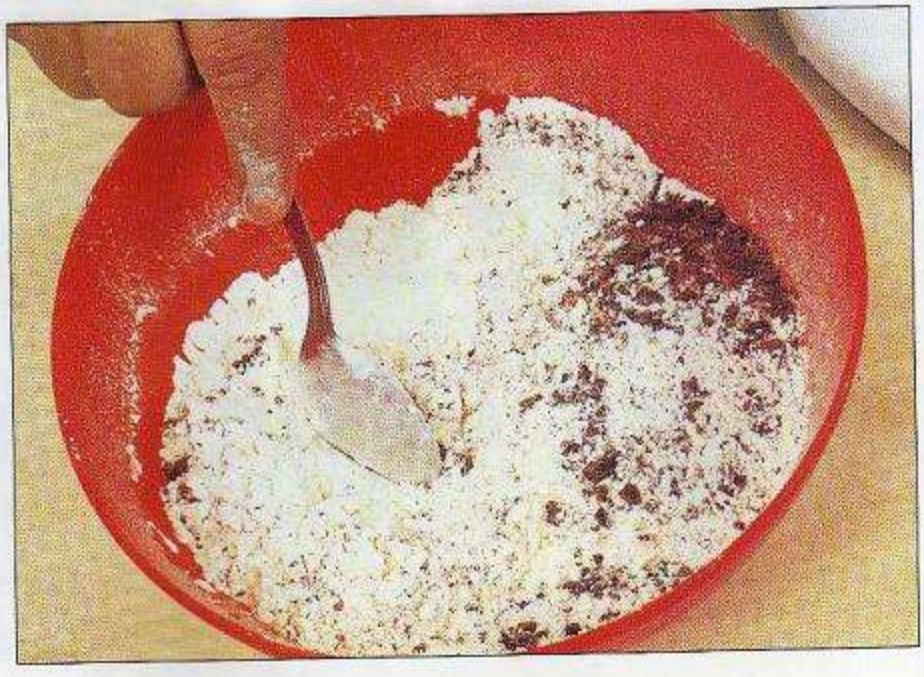


▲ **1.** En un bol, mezclar la manteca con el azúcar.

▲ **2.** Comenzar a batir e incorporar los huevos.

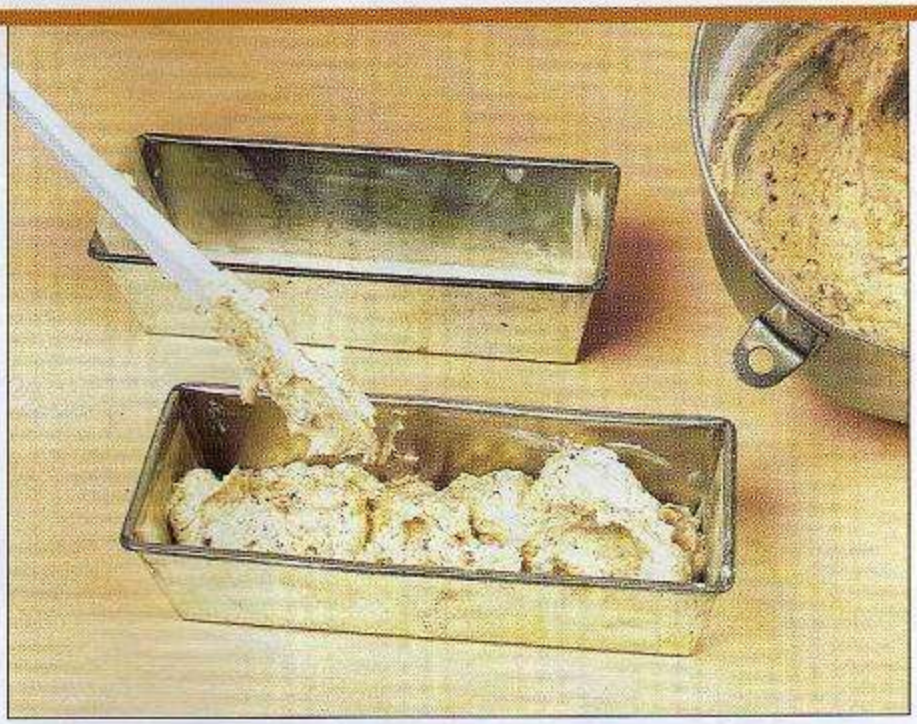
▲ **3.** Seguir batiendo y agregar la leche.

▲ **4.** En otro bol, tamizar la harina y luego agregar el chocolate picado y el polvo de hornear.

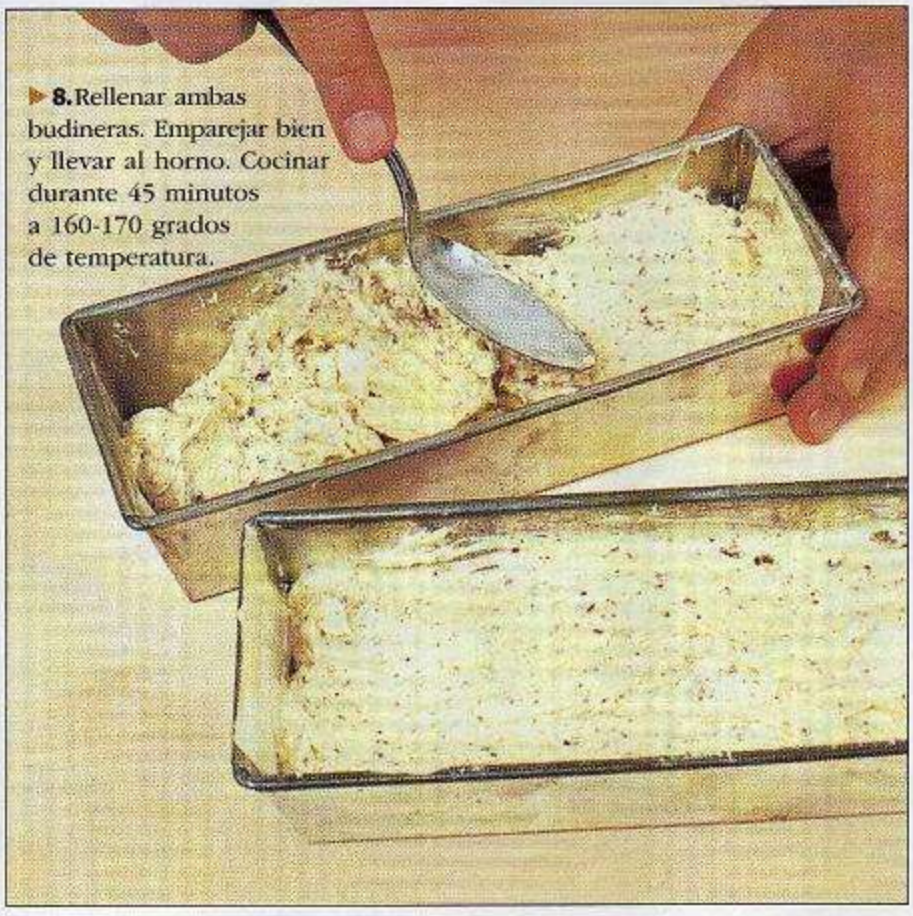


▶ **5.** Mezclar bien con una cuchara para integrar.

▲ **6.** Incorporar al batido, la mezcla de la harina con el polvo de hornear y el chocolate picado.



▲ **7.** Enmantecar los moldes. Colocar el papel manteca de modo que estén cubiertas la base y las paredes más angostas. Comenzar a volcar la preparación.



▶ **8.** Rellenar ambas budineras. Emparejar bien y llevar al horno. Cocinar durante 45 minutos a 160-170 grados de temperatura.

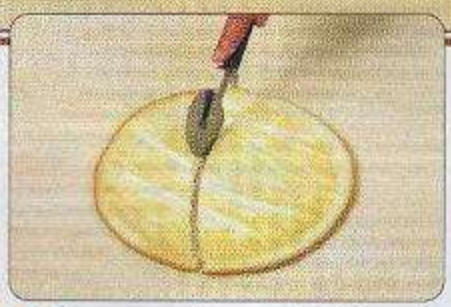
▲ **9.** Para verificar la cocción pichar con un palito de brochette. Si está a punto, el palito debe salir completamente limpio. Dejar entibiar y repasar los bordes retirando el excedente de masa.

▲ **10.** Desmoldar.

INGREDIENTES Y MATERIALES

Dulce de leche pastelero · Ganache de chocolate blanco (ver sección "Recetas") · Ganache de chocolate oscuro (ver "Recetas", pág. 20) · Hojas de chocolate (ver "Técnicas", pág. 16) · Rombos y aletas de chocolate (ver "Técnicas", pág. 14) · Viruta de chocolate (ver "Técnicas", pág. 12) · Discos de pionono de vainilla (ver sección "Recetas", pág. 19"): 2 de 24 cm de diámetro, 1 de 23 cm de diámetro, 1 de 18 cm de diámetro, 1 de 16 cm de diámetro y 1 de 12 cm de diámetro · Bol de 23 cm de diámetro · Círculo de cartón de 23 cm de diámetro · Rueda para cortar pasta · Papel film · Aro de acero de 16 cm de diámetro o molde desmontable · Papel manteca · Espátula · Plato

▲**1.** Forrar el bol con el papel film.

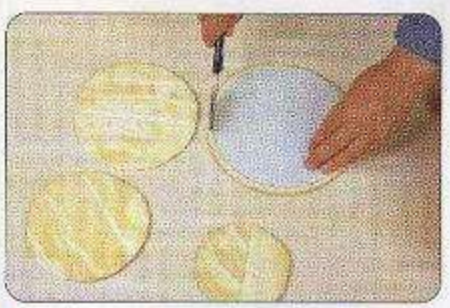


▲**2.** Cortar un pionono de 24 cm de diámetro en forma de medialuna.

▲**3.** Colocar la parte más ancha en el fondo del molde. Cortar un segundo pionono de 24 cm de la misma forma, y disponer la parte más ancha también en el fondo para terminar de cubrir la base del bol.

▲**4.** Sobre las "medialunas" restantes, cortar dos lenguas.

◀**5.** Terminar de cubrir la circunferencia.



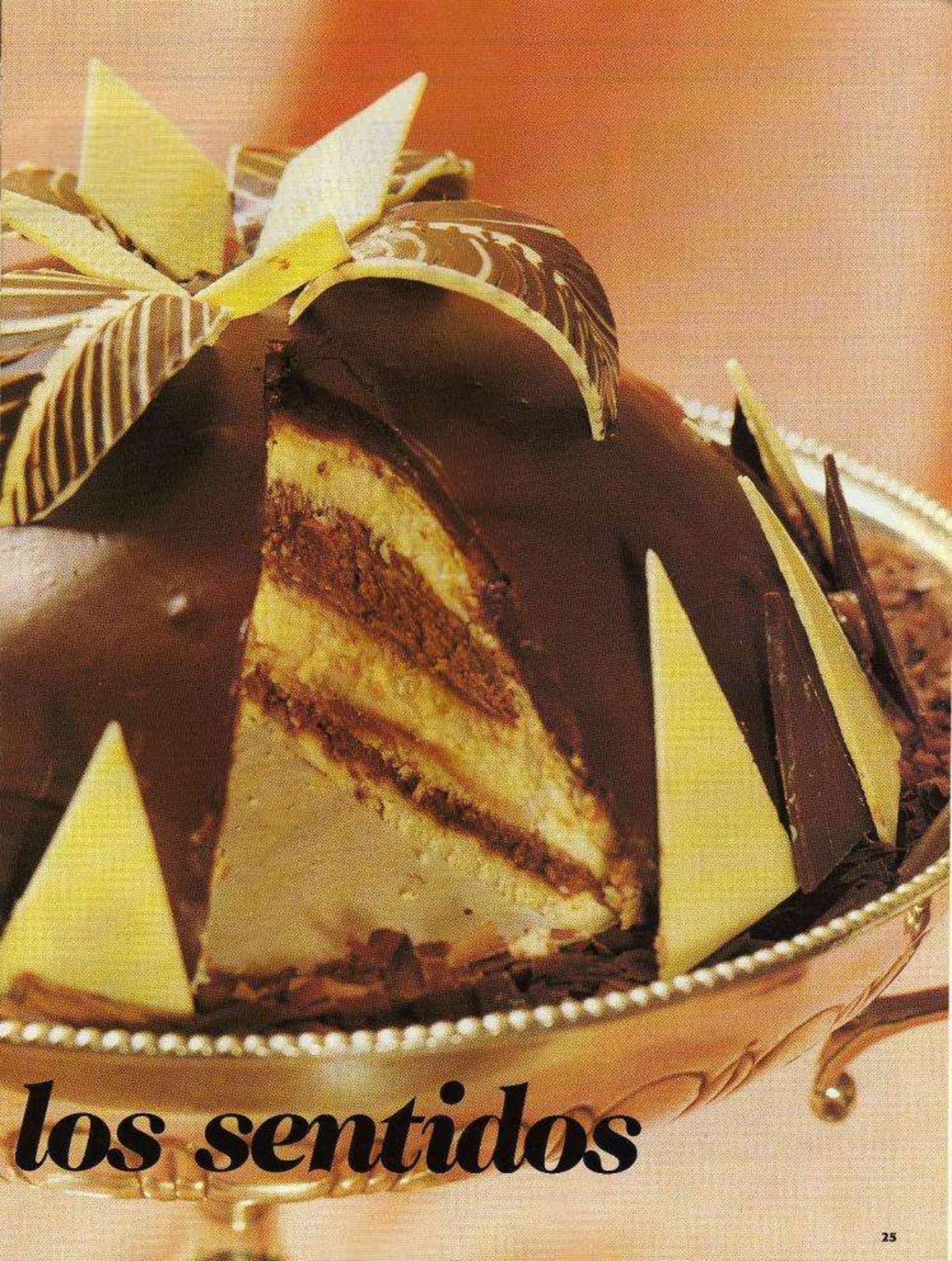
▲**6.** Ahora nos quedan sólo cuatro discos. El mayor debe tener el diámetro de la boca del bol (23 cm). Los otros tres tendrán un diámetro de 18, 16, y 12 cm.

▲**7.** Colocar en el fondo la ganache de chocolate blanco.

▲**8.** Colocar encima el disco de pionono más pequeño (12 cm de diámetro).

Cuando estallan

Una pieza irresistible, que despertará la glotonería (y la adicción) de los comensales más golosos.



los sentidos

▲**9.**Colocar ganache de chocolate oscuro y tapar con el disco que sigue en tamaño (16 cm).

▲**10.**Colocar ganache de chocolate blanco y tapar con un nuevo disco de pionono (de 18 cm).

▲**11.**Cubrir con ganache de chocolate oscuro. Agregar el último disco (el de 23 cm).

▲**12.**Cubrir con el disco de cartón y llevar al frío.

◀**13.**Cubrir con papel manteca una placa de acero y apoyar el aro sobre el papel. Desmoldar la bomba dentro del aro.

▲**14.**Retirar el papel film.

▲**15.**Calentar un poco el dulce de leche pastelero. Untar con ayuda de la espátula.

▲**16.**Doblar una hoja de papel manteca.

▲**17.**Comenzar a aplicar el papel para emparejar.

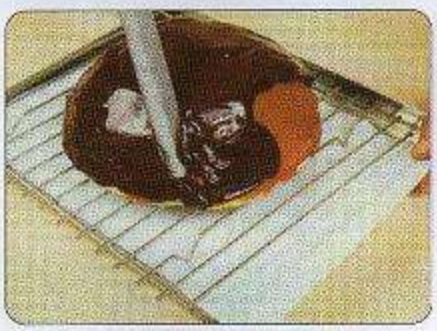
▲**18.**Ir del borde hacia el centro. Levantar el papel cuando se llega al centro.

▲**19.**Depositar el excedente en el bol.

20. Repetir el proceso con la otra mitad.

21. Así queda toda la superficie pareja.

22. Verter la ganache sobre la superficie de la bomba.



23. Distribuir y emparejar con la espátula.

24. Doblar una hoja de papel manteca. Comenzar a aplicar el papel para emparejar. Ir del borde hacia el centro. Una vez que se llega a la mitad, levantar el papel. Retirar el excedente. Repetir el proceso con la otra mitad, así queda toda la superficie pareja.

25. Colocar la torta sobre una platina o un plato. Esparcir viruta de chocolate por los bordes.

26. Poner aletas de chocolate blanco y negro en forma apenas superpuesta.

27. En la parte superior, disponer las hojas.

28. Terminar con los rombos en el centro.

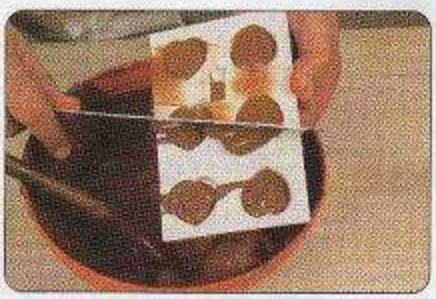
INGREDIENTES Y MATERIALES

Chocolate blanco templado · Chocolate oscuro templado · Moldes con formas de corazón · Mermelada del gusto deseado · Espátula larga o cuchillo de borde liso · Cartuchos de papel manteca o apergaminado · Bol · Dulce de leche pastelero

CORAZONES OSCUROS

▲ **1.** Cargar un cartucho con chocolate blanco templado y cortar la punta. Aplicar en el fondo del molde que guarda en su base un corazón pequeño. Enfriar.

▲ **2.** Terminar de rellenar con chocolate oscuro templado.



▲ **3.** Enrasar para quitar el excedente.

▲ **4.** Vibrar para emparejar y expulsar las burbujas de aire.

Corazonadas

Estos detalles, rellenos con dulce de leche, son perfectos para demostrar afecto (y buen gusto) en el día de San Valentín y en los aniversarios de pareja.

▲**5.** Volcar de modo que la superficie del molde quede cubierta de chocolate (así se forma la coquilla).

▲**6.** Enrasar para quitar el excedente de los bordes.

▲**7.** Enfriar.

▲**8.** Cargar un cartucho con dulce de leche y cortar la punta. Aplicar en el fondo del molde sin que el dulce supere la superficie (debe quedar por lo menos 2 mm por debajo del borde). Dejar orear.

▲ **9.** Rellenar con chocolate hasta alcanzar el borde.

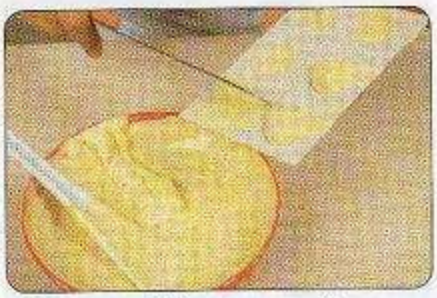
▲ **10.** Enrasar. Vibrar para quitar el aire y poner a enfriar.

▲ **11.** Desmoldar.

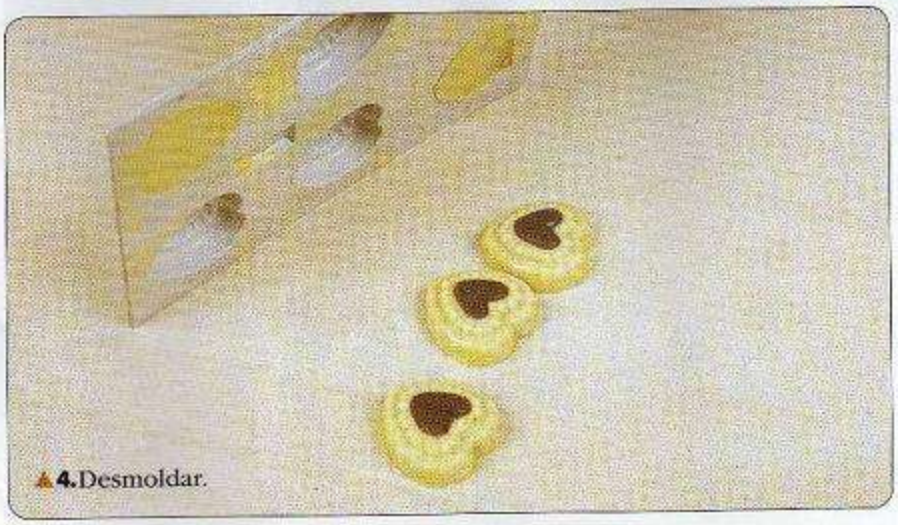
CORAZONES BLANCOS

◀ **1.** Seguir los pasos del 1 al 7, pero invirtiendo el color de los chocolates. Cargar un cartucho con mermelada y cortar la punta. Aplicar en el fondo del molde sin que el dulce supere el borde (por lo menos 2 mm por debajo). Dejar orear.

▶ **2.** Rellenar con chocolate al ras.



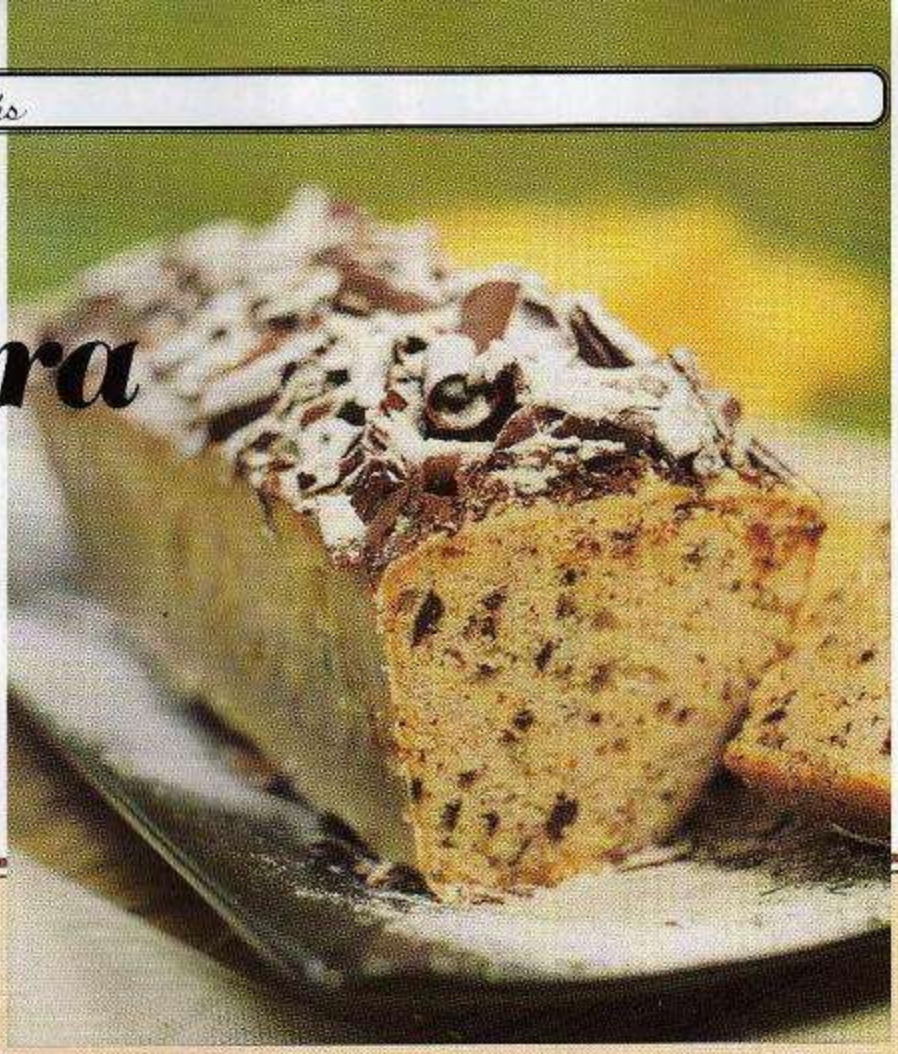
▲ **3.** Enrasar. Vibrar para quitar el aire y poner a enfriar.



▲ **4.** Desmoldar.

A la hora del té

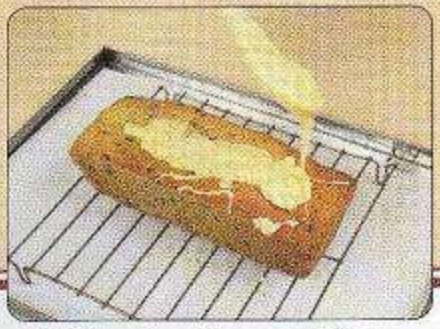
Este pudding (cubierto con viruta de chocolate) es una clásica receta para servir a la tarde, acompañada por una infusión y –claro está– por una buena charla.



INGREDIENTES Y MATERIALES

- **Budín hamburgués (ver "Recetas", pág. 22)**
- **Chocolate blanco templado**
- **Viruta de chocolate (ver "Técnicas", pág. 12)**
- **Azúcar impalpable**
- **Espátula larga o cuchillo de borde liso**
- **Rejilla**
- **Cernidor**

▲**1.** Retirar el papel de la base del budín.



▲**2.** Colocarlo sobre una rejilla y verter el chocolate blanco.

▲**3.** Emparejar con ayuda de una espátula o un cuchillo.

▲**4.** Cubrir con virutas de chocolate.

▲**5.** Tomar el cernidor y espolvorear con azúcar impalpable.

Ya apareció y está en su kiosco el Nº 9 de la COLECCIÓN 2002

CURSOS PRÁCTICOS Ediciones BienVenidas

COLECCIÓN 2002

Decoración de tortas

CURSO *completo*

Con los diseños y las técnicas más novedosas podemos realizar...

Espectaculares minitortas

- ALHAJERO con técnica de tul
- ROMÁNTICO CORAZÓN con encantadores "swings"
- ROSITAS ROCOCÓ en un suave ramo
- SOUVENIR de campanas

Para hacer y ganar con sus propias manos.

Explicaciones claras y sencillas la convertirán en una verdadera experta en el ***arte de decorar tortas.***

Mini tortas para Bodas

Encantadoras propuestas con diseños inéditos para este nuevo estilo de tortas.

TODO EXPLICADO PASO A PASO Y CON MOLDES A TAMAÑO NATURAL

Ediciones BIEN venidas

9 Colección de 25 fascículos. Aparición quincenal.

25 Fascículos coleccionables.

Aparece cada 15 días. ¡No se lo pierda!

GARANTÍA DE COLECCIÓN · Ediciones BIEN venidas